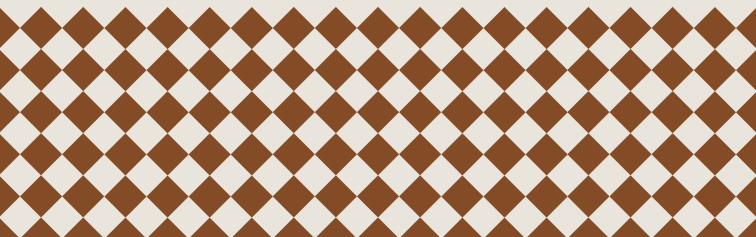


SÁBADO É DIA DE



FEIJOADA NÔMADE



FEIJOADA NOMADE _____ R\$120 por pessoa

Lombo, linguiças, charque, bacon e costelinha defumados

NOMADE FEIJOADA

Tradicional black bean stew, smoked pork loin, smoked pork sausage, charque (Brazilian cured beef), bacon and smoked pork ribs

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz branco | Couve manteiga refogada, bacon crocante e raspas de limão caipira | Farofa com cebola e alho tostados | Torresmo à pururuca | Banana à milanesa | Laranjas | Vinagrete | Molho de pimentas

Steamed white rice | Sautéed collard greens with crispy bacon and country lemon zest | Toasted cassava farofa with onion and garlic | Crispy pork crackling | Fresh tomato vinaigrette | Breaded banana | Orange | Hot pepper sauce

OPÇÕES ALTERNATIVAS | ALTERNATIVE OPTIONS

Peixe do dia grelhado, tagliatelle al limone R\$ 188
e azeite de capim limão
Grilled catch of the day, tagliatelle al limone and lemongrass oil

Ravioli de mozzarella de búfala, molho de tomate, R\$ 95
grana padano e farofa de pão de tomate
Buffalo mozzarella ravioli, tomato sauce,
grana padano and toasted tomato bread crumbs

SOBREMESAS | DESSERTS

Banana flambada na cachaça ouro de Morretes, R\$ 48
praline de castanha de caju e sorvete de doce de leite
Flambéed banana with Morretes gold cachaça,
cashew praline and dulce de leche ice cream

Cocada de forno, crocante de coco fresco, R\$ 55
caramelo de maracujá e sorvete de leite
Baked coconut cocada, fresh coconut crisp,
passion fruit caramel and milk ice cream

Degustação de sorvetes com crumble R\$ 38
Ice cream tasting with crumble

Frutas da estação R\$ 28
Seasonal fruit

CORTESIAS DA FEIJOADA

01 CALDINHO DE FEIJÃO

01 BATIDINHA DE MARACUJÁ

01 BEAN BROTH

01 PASSION FRUIT BATIDINHA

